

海 帯 凍

函館真昆布と北海道産干し貝柱の煮凝り

(レシピ提供:函館国際ホテル 木村 史能 総料理長)



【 材料 2人分 】

- 函館真昆布(乾燥昆布) …… 15g
- 干し貝柱 …… 8g
- 海藻麺 …… 13g
- 調味料(A)
 - 〔 昆布ダシ …… 1g
 - 〔 真昆布の煮汁 …… 30g
 - 〔 鶏スープ …… 30g
 - 〔 紹興酒 …… 1g
- ※(合わせる)
 - ゼラチン …… 5g
 - 水 …… 13g

【 作り方 】

- ① 干し貝柱は半日水で戻し、30分蒸して柔らかくほぐす。
- ② 函館真昆布を水でさっと洗いバットに入れ、昆布が浸るくらいの水で20分戻す。
- ③ 鍋に戻した函館真昆布と100gの水を入れ、中火にかけて沸く寸前に函館真昆布を取り出す。
- ④ 茹でた函館真昆布を細切りにしてバットに並べる。
- ⑤ 鍋に調味料(A)と合わせたゼラチン(※)を入れて一沸かして、ゼラチンが溶けたのを確認してバットに流し入れる。
- ⑥ 干し貝柱、海藻麺をまんべんなくバットに入れ、冷蔵庫で冷やす。



函館真昆布15gは、乾燥昆布の重さです！(戻すと50gくらいになります。)

